


## Viktige sikkerhetsopplysninger

Moderne komfyrteknologi er i stadig utvikling. Måten vår nye komfyr fungerer på, kan være ganske forskjellig fra hva du er vant til. Les derfor hele instruksjonsheftet før du tar din nye komfyr i bruk. Legg spesielt merke til advarsler merket . Med riktig bruk og stell vil du ha glede og nytte av komfyren i mange år framover. Komfyren er beregnet på vanlig husholdningsbruk. Ta vare på instruksjonsheftet i tilfelle komfyren senere blir solgt eller overlatt til andre.

### Barn

På hver side av komfyren bør det være arbeidsbenk i en bredde på minst 40 cm. Som et alternativ kan komfyren plasseres inntil en vegg eller et høyskap (over benkehøyde) på den ene siden, med arbeidsbenk på den andre.

Barn bør holdes under oppsikt. Kokesoner, stekeovn, panner og gryter blir svært varme under matlagingen og kan holde lenge på varmen. Berøring kan gi brannskader.

### Installasjon

Inngrep i komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som man normalt ikke kommer i berøring med, kan være skarpe. Bruk hansker ved flytting av komfyren.

Apparatet skal plasseres på gulvet. Skulle du ønske å plassere apparatet på en forhøyning, må denne være stabil og godt festet.

### Bruk av komfyren

Bruk aldri den keramiske toppen hvis den er sprukket. Vann fra søl og/eller rengjøring kan trenge ned til strømførende ledninger. Hvis toppen blir skadet, må komfyren kobles fra strømforsyningen og serviceverksted kontaktes for å få skaden utbedret. Plasser aldri aluminiumsfolie, plast e.l. på den keramiske toppen. Hvis en kokeplate slås på uforvarende, vil disse materialene raskt ta fyr eller smelte.

Gå aldri fra komfyren uten tilsyn under frityrsteking eller når den brukes til å smelte fett, parafinvoks eller andre brannfarlige stoffer. I tilfelle brann slås alle brytere på komfyren av og avtrekksvifte stanses. **KVEL FLAMMENE MED ET GRYTELOKK**, bruk aldri vann.

Bruk bare kokekar som er beregnet på keramisk topp.

Ovnens blir svært varm når den er i bruk, og varmen sitter igjen lenge etter at den er slått av. Pass på så du ikke kommer i berøring med varmeelementene inne i ovnen.

**Stå alltid litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under steking eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.**

Kontroller bunnen på kokekarene. Kokekar med bunn som buler ut er dårlige varmeledere, og har også lett for å snurre rundt på den flate keramiske toppen. Pass på at komfyren er slått av når den ikke er i bruk. Alle brytere bør være avslått.

### Rengjøring

Hold den keramiske toppen og stekeovnen rene. Fett og søl avgir røyk og lukt ved oppvarming, og kan i verste fall forårsake brann.

Pass på at glassruten ikke skades ved rengjøring av stekeovnsdøren. Små sprekker i kantene kan føre til at hele ruten sprekker etter noen gangers oppvarming.

Hvis du bruker sprayprodukter, må du passe på at du ikke sprøyter direkte på varmeelementene eller på termostafføleren.

### Vedlikehold og service

Slå av alle brytere før lyspærer skiftes.


Service og reparasjoner bør utføres av et servicefirma godkjent av leverandøren. Bruk bare reservedeler som leveres av slike firmaer.

Bruk aldri damp- eller spylemaskiner ved rengjøring av komfyren.

### Vraking

Gjør ditt for å unngå ulykker når komfyren skal vrakes. Se til at ledningen er koblet helt fra strømforsyningen (trekk ut støpselet eller få komfyren løsnet fra veggen på forsvarlig måte), og klipp deretter av ledningen der den går inn i komfyren.

Kontakt kommunen for å finne ut hvor du kan levere komfyren.

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

# Innhold

## For brukeren

Viktige sikkerhetsopplysninger	44
Betjeningspanelet	46
Keramisk topp	46
Stekeovnen	47
Før du tar komfyren i bruk:	48
Slik bruker du:	48
Korttidstimer og steketermometer	50
Ovnen	51
Betjening av ovnen	52
Steke-/baketabeller	54
Slik steller og rengjør du:	56
Service	59
Råd og tips: Ved praktiske problemer	60

## For installatøren

Råd og tips: Ved tekniske problemer	61
Utpakking	62
Tekniske data	62
Installasjon	63
Elektrisk tilkobling	63

## Veiledning til bruksanvisningen

Følgende symboler er brukt i teksten for å veilede deg gjennom instruksjonene:



Sikkerhetsinstruksjoner



Operasjoner skritt for skritt



Råd og tips



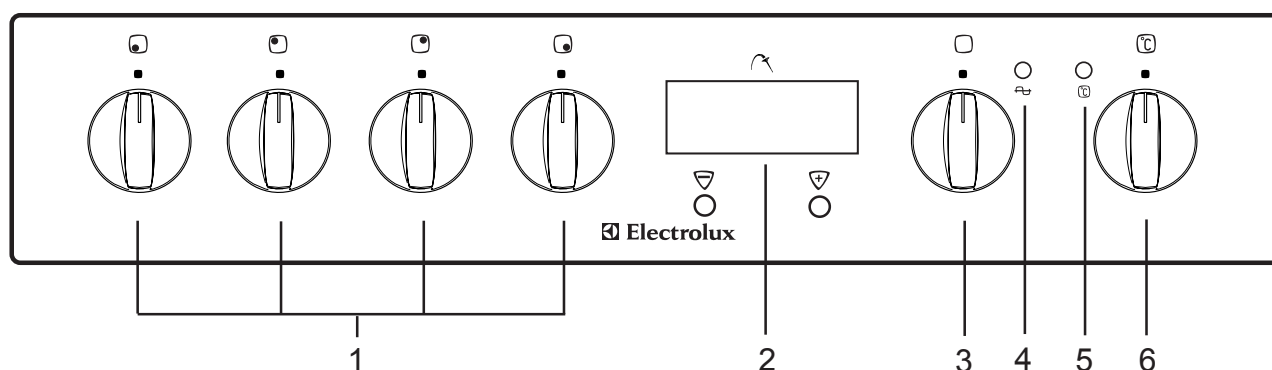
Miljøopplysninger



Dette apparatet er produsert i henhold til følgende EU-direktiver:

73/23 EØF – 90/683 EØF – 93/68 EØF – 89/336 EØF, gjeldende utgave

# Betjeningspanelet

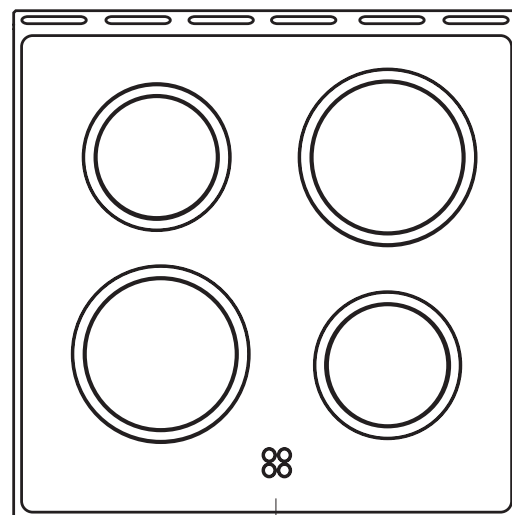


1. Brytere for kokesoner
2. Display korttidstimer og steketermometer
3. Funksjonsvelger for stekeovn
4. Indikatorlys for komfyr
5. Indikatorlys for stekeovn
6. Temperaturvelger for stekeovn

## Keramisk topp

Den keramiske toppen har fire kokesoner. Selv om bryteren står på under koking, kan man se at platene slås av og på med jevne mellomrom, delvis avhengig av innstilt temperatur. Selv om en sone står på fullt, kan den slå seg av og på for å hindre overoppheting. Den keramiske toppen har fire varsellys. Lampen for en plate vil fortsette å lyse etter at platen er slått av inntil temperaturen har sunket til ca. 55°C.

Glasset i den keramiske toppen er hardt og glatt og tåler varme, kulde og brå temperatursvingninger, men er som alle typer glass sårbart for slag. Hvis for eksempel en pepperkvern faller ned på toppen, kan den bli knust. Stå aldri på den keramiske toppen, da den ganske enkelt ikke er beregnet på slike belastninger.



Indikatorlys for restvarme

# Stekeovnen

Opplysninger om hvordan de forskjellige funksjonene brukes, finner du i kapitlet "Slik bruker du".

Funksjonene er:

-  Ovnslys
-  Tradisjonell ovn
-  Undervarme
-  Kun innerste grillelement
-  Dobbelt grill
-  Pai/Pizza
-  Varmluftsovn
-  Tinefunksjon

Overflatene i stekeovnen er emaljert. Ovnsdøren består av en indre og en ytre del. Ytterdelen, ovnsdøren, kan enkelt tas av og rengjøres (se kapitlet "Slik steller og rengjør du").

## Ovnstermostat

Skru termostatvelgeren med klokka for å velge temperaturer mellom 50°C og MAX (230°C).

## Termostatlampe (°C)

Når ovnstemperaturen er valgt, vil termostatlampen lyse og fortsette å lyse til ovnen har nådd innstilt temperatur. Deretter vil lampen bli slått av og på sammen med termostaten og vise hvordan temperaturen holdes.

## Ovnskontrollampe

Denne lampen lyser når stekeovnen eller en plate er aktivert.

## Sikkerhetstermostat

Denne ovnen er utstyrt med en sikkerhetstermostat. Hvis hovedtermostaten er defekt eller ved eventuell overoppheting, vil sikkerhetsinnretningen stenge strømtilførselen til apparatet. Hvis dette skjer, bør du kontakte en tekniker. Du må aldri prøve å reparere apparatet selv.

## Oppbevaringsskuffen

Under stekeovnen er det en oppbevaringsskuff for komfyrtilbehør. For å åpne skuffen holdes håndtaket midt på og løftes lett. Deretter trekkes skuffen ut.

## Sikkerhetsutstyret

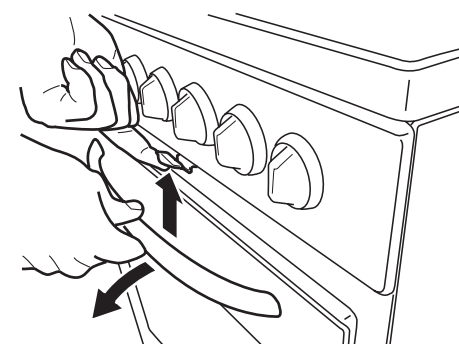
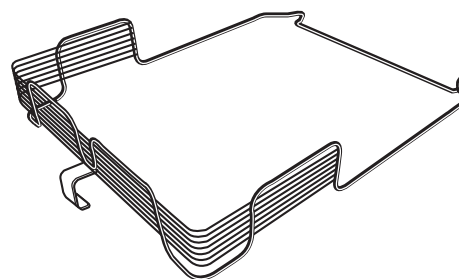
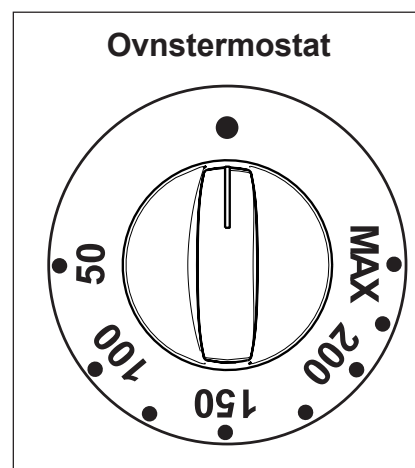
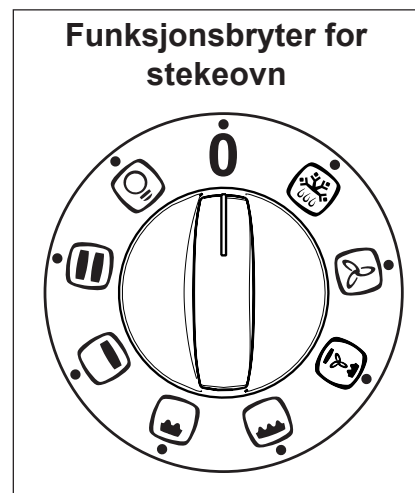
**KASSEROLLEVERN** (ekstrautstyr) monteres for å gjøre det vanskeligere for barn å komme til f. eks. en varm gryte.

### DØRLÅS

For å hindre utilsiktet åpning av ovnsdøren da ovnen er varm, er ovnsdøren utstyrt med dørlås.

Låsehaken beveges oppover da døren skal åpnes.

Dersom dørlåsen ikke ønskes, er det mulig å fjerne den ved å skru ut skruen den er festet med.



# Før du tar komfyren i bruk:

## Rengjøring av inventar


Rengjør stekebrettene etc. med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk.

## Brenn av stekeovnen



Barn bør holdes under oppsyn! Komfyren blir svært varm.

Før stekeovnen brukes for første gang, må den brennes av.

1. Sett funksjonsvelgeren for stekeovnen på  og termostatbryteren på fullt.
2. Luft ut rommet. Slå av stekeovnen når de "nye" luktene opphører.
3. Bruk varmt vann og oppvaskmiddel til å vaske av ovnen og innsiden av døren. Tørk av.

# Slik bruker du:

## Keramisk topp

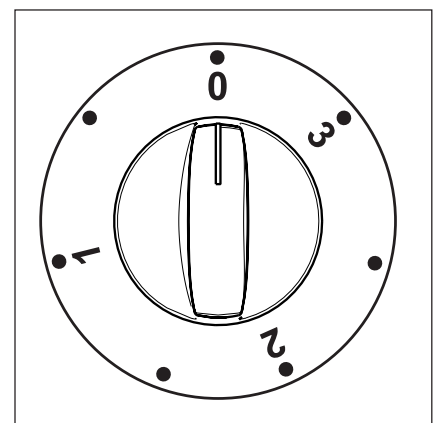


Bruk aldri den keramiske toppen hvis den er sprukket. Vann fra søl og/eller rengjøring kan trenge ned til strømførende ledninger. Hvis toppen blir skadet, må komfyren kobles fra strømforsyningen og serviceverksted kontaktes for å få skaden utbedret.

Gå aldri fra komfyren uten tilsyn under frityrsteking eller når den brukes til å smelte fett, parafinvoks eller andre brannfarlige stoffer. I tilfelle brann slås alle brytere på komfyren av og avtrekksvifte stanses. KVEL FLAMMENE MED ET GRYTELOKK, bruk aldri vann.

Plasser aldri aluminiumsfolie, plast e.l. på den keramiske toppen. Hvis en kokesone slås på uforvarende, vil disse materialene raskt ta fyr brenne eller smelte.

Bryterene til kokesonene har trinnløs regulering fra 0 til 3. Varmest er 3. Bryterne kan dreies i begge retninger. Når en sone skrus på, tennes det røde indikatorlyset på komfyren. Både pannebunn og keramisk topp bør være tørre og rene før du setter en panne på kokesonen. Velg straks en passende bryterinnstilling når pannen er satt på. Vanligvis begynner man å koke med sonen på fullt, for så å skru ned til en lavere temperatur. Du vil snart bli fortrolig med hvilke innstillinger som passer til forskjellige gryter, mengder og innhold. Bruk aldri toppen til lagringsplass eller avlastning for tunge gjenstander.



## Restvarmeindikatorer

Kokeplaten har fire restvarmeindikatorer, én til hver kokesone.

Den tilhørende indikatoren vil fortsette å lyse til temperaturen er falt under 50° C, også etter at kokesonen er slått av.

Du finner forslag til riktig innstilling av kokesonene i tabellen nedenfor.

SLUKKET	0	
Meget svak	•	Trekking av grønnsaker Fisk i egen lake
Svak	1	Trekking av poteter eller supper
Langsom	•	Koking av store porsjoner mat, stuinger og supper
Middels	2	Langsom steking, oppvarming
Høy	•	Hard steking av kjøtt eller fisk
Rask	3	Rask oppvarming av fett eller vann

## Velg passende gryte

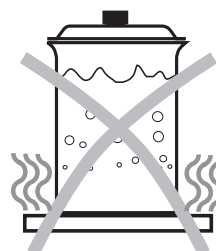
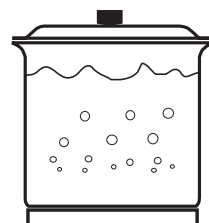
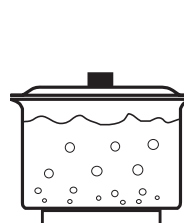
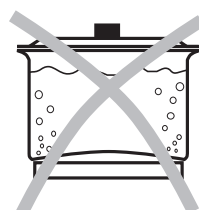
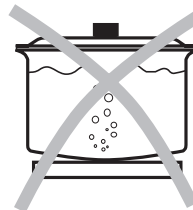
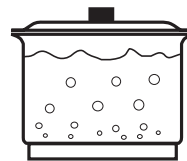
Med keramisk topp må det legges større vekt på kokekarets type og tilstand enn med vanlige kokeplater. Noen punkter er viktige å huske:

- kontroller pannebunnen. Bunner som er konvekse (buler ut) har lett for å snurre rundt på kokeplassen og leder ikke varmen godt.
- Aluminium er en god varmeleder, men kan sette sølvliknende merker på kokeplassen. Disse kan fjernes med rensemiddelet som følger med komfyren.
- Glasskokekar og emaljerte bunner med ru struktur vil slite den keramiske toppen mer enn andre materialer hvis de trekkes fram og tilbake over overflaten.

Når du skal kjøpe nye panner, anbefaler vi rustfritt stål med bunn av sandwich-materiale (dvs. lag av forskjellige metaller). For å spare tid og dermed strøm bør kokekarets kontaktflate:

- være minst like stor som kokeplaten. Hvis bunnen er mindre enn platen, vil eventuelt søl raskt brenne seg fast på platen.
- ha en fin struktur

være lett konkav, da den vil flates ut ved oppvarming.



# Korttidstimer og steketermometer




## KORTTIDSTIMER

Brukes for å varsle etter en viss tid.

## STEKETERMOMETER

For å stille inn en steketemperatur.

### Generell veiledning

- KORTTIDSTIMEREN aktiveres ved å trykke én gang på en av  - og  -knappene. Deretter bruker du + - og  -knappene til å stille inn ønsket tid.
- Displayet blinker i ca. 5 sek etter at den ønskede tiden er innstilt. Innstilt tid blir deretter telt ned.
- Signalet slås av ved å trykke på en av knappene.
- Når tiden er gått ut vises "00", og du vil høre et signal i 2 min.
- STEKETERMOMETERET aktiveres automatisk når det kobles til uttaket i ovnen.



OBS! BARE ÉN FUNKSJON KAN BRUKES OM GANGEN.

### Bruk av varselur

Varseluret kan benyttes også når komfyren ikke er i bruk. Dersom steketermometeret er i bruk, kan ikke varseluret brukes.

Still inn ønsket tid ved å trykke på pluss-/minus knappene. Du kan velge tid fra 1 minutt til 99 minutter.

Når den ønskede tid er utløpt, lyder et signal. Signalet stanses med å trykke på en av knappene.

Signalet stanser automatisk etter noen minutter.

### Steketermometer

Når den innstilte steketemperaturen er oppnådd, vil du høre et signal.





OBS! OVNEN SLÅR SEG IKKE AV AUTOMATISK!

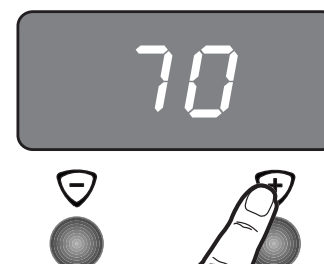
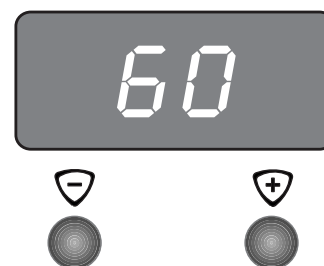
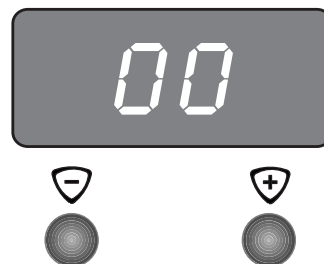
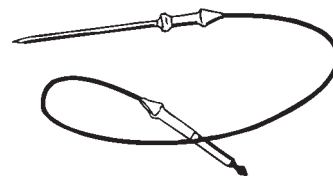
Det er hensiktsmessig å bruke steketermometeret med over-/undervarme og varmluft.



Merk: Du skal bare bruke det medsendte termometeret! Kjøp et tilsvarende fra vår deleavdeling dersom du må bytte det ut.





1. Før helst termometerets følerspiss helt inn i det som skal stekes eller grilles slik at følerspissen står i midten av kjøtt delen.
2. Sett inn termometeret i uttaket på ovnens side-vegg.
3. Still inn ønsket funksjon og temperatur på ovnen.  
En forhåndsinnstilt temperatur 60°C vises i displayet. Kjernetemperaturen kan stilles til ønsket verdi, 30 - 99°C.
4. Still inn ønsket steketemperatur med knappene  eller .

Etter 5 sek. vises gjeldende kjernetemperatur i displayet.





Slik gjør du når du skal lese av og eventuelt endre kjerne-temperaturen:

- Den innstilte kjernetemperaturen vises ved at du trykker en gang på en av knappene  eller .
- Hvis du trykker flere ganger på  eller , kan du endre den valgte temperaturen i ettetid.

Du vil høre et signal når den innstilte kjerne-temperaturen er oppnådd. Trykk på en hvilken som helst knapp for å slå av signalet.



**OBS! OVNEN SLÅR SEG IKKE AV AUTOMATISK!**

Advarsel! Steketermometeret er varmt! Vær forsiktig når du håndterer termometeret!

5. Dra ut termomterføleren fra uttaket og ta ut kjøttet av ovnen mens steketermometeret fortsatt står i.
6. Slå av ovnen.

## Ovnen



Plasser aldri aluminiumsfolie, stekebrett eller former direkte på bunnen av stekeovnen. Hvis varmen fra bunnen av ovnen blokkeres, kan emaljen bli overopphetet og ta skade.

Ovnen blir varm i bruk: barn i nærheten må holdes under oppsyn.

Stekebrettet kan bli midlertidig bøyd på grunn av temperatursvingninger eller hvis maten (pizza e.l.) er ujevnt fordelt på overflaten. Brettet får tilbake sin opprinnelige form når det blir kaldt.

Stekeovnen har følgende funksjoner:



**Ovnslys** – ovnslyset er slått på uten at andre ovnsfunksjoner er aktivert



**Tradisjonell ovn** – bruker elementet i toppen og bunnen av ovnen



**Undervarme** – bruker elementet i bunnen av ovnen



**Kun innerste grillelement** – kan brukes til grilling av mindre mengder.



**Dobbelt grill** – hele grillelementet brukes. Anbefales til større kjøttstykker.



**Pai/Pizza** – Liten grill og undervarme er på samtidig med varmluft viften. Dette gir fin bruning under steking.



**Varmluftsovn** – her kan du steke eller steke og bake samtidig på alle hyller uten at det påvirker smaken. Kan også brukes til å tine opp frosne matvarer.

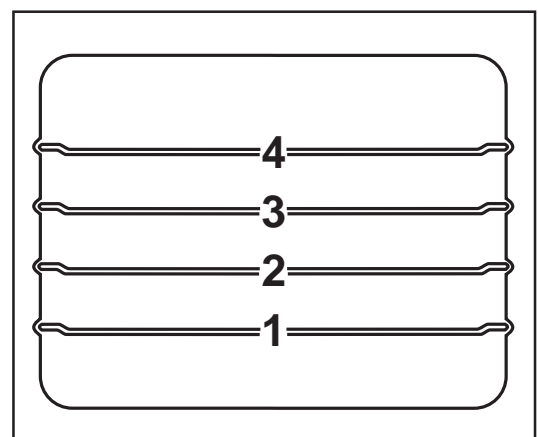


**Tinefunksjon** – denne funksjonen er beregnet på tining av frosne matvarer.

For alle ovnsfunksjoner tennes det gule indikatorlyset når ovnen varmes opp, og slukkes når innstilt temperatur er nådd (tennes og slukkes etter hvert som termostadbryteren slår inn og ut).

## Plassering i ovnen

Ovnen har 4 riller (se illustrasjon).





# Betjening av ovnen



**All tilberedning skal skje med ovnsdøren lukket.**

Ovnen er utstyrt med et spesielt system som sørger for naturlig sirkulering av luft og en konstant resirkulering av damp.

Med dette systemet er det mulig å steke med mye damp i ovnen, slik at rettene blir myke inni og får en sprø overflate. I tillegg reduseres steketiden og strømforbruket til et minimum. Ved steking kan det dannes damp som slår utover når ovnsdøren åpnes. Dette er helt normalt.

**Du må imidlertid alltid stå litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under steking eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.**

## Tradisjonell ovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (☐), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.

Hvis en rett krever mer varme ovenfra eller fra bunnen, flyttes brettet opp eller ned etter behov, eller ovnsfunksjonsvelgeren settes på ☐ (bare undervarme).

## Grilling

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (☐) eller (☐), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.

På innstillingen ☐ vil du få jevn oppvarming over hele rettens overflate. Ved grilling av kjøtt eller fisk skal stykkene smøres med litt olje og legges på trådhyllen. Hyllehøyden avhenger av tykkelsen på stykkene.

Sett alltid inn langpannen med litt vann i på den nederste skinnen for å unngå røyk og ubehagelig lukt.

- BRUK ALLTID **grillhansker** når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen.
- Temperaturen inne i ovnen kan komme opp på 230°C. Sørg for at du alltid bruker ovnsfaste former og fat i ovnen.
- Sett ikke panner, former eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Det kan medføre overoppheting som kan påvirke ovnens funksjon og skade ovns-emaljen.
- Tilberedning med **olje eller fett** må bare skje under konstant oppsyn, da denne typen matvarer kan ta fyr hvis den varmes opp for kraftig.

Av samme grunn må du være forsiktig når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen slik at olje eller fett ikke drypper ned i bunnen av ovnen. Hvis det skjer, må du rengjøre ovnen grundig for å unngå ubehagelig lukt eller røyk.

Når maten varmes opp, utvikles det damp på samme måte som hvis du koker vann i en kjele. Når dampen kommer i kontakt med ovnsglasset, kondenseres den og legger seg som dråper på glasset.

Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe galt med ovnen. Vi anbefaler at du tørker bort eventuell kondens etter hver tilberedning.

## Pai/Pizza

Vri funksjonsbryteren til symbolet (☐), og reguler termostaten til ønsket temperatur. Pizzastekefunksjonen består av underelementet. Denne funksjonen er spesielt godt egnet til steking av pai, pizza og focaccia-brød. For å oppnå en enda bedre steking anbefales det å plassere ovnsristene på første eller andre rille nedenfra, avhengig av tykkelsen på det som skal stekes.

## Varmluftsovn

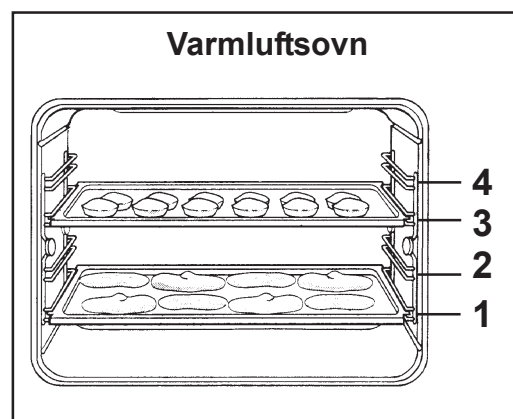
Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (☐), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. Viften sitter bak bakpanelet og sirkulerer den varme luften inne i ovnen.

Hvis du har bruk for å tilberede mer enn én rett samtidig i varmluftsovnen, setter du brettene på første og tredje nivå fra bunnen (se fig.).

Hvis du tilbereder bare én rett i varmluftsovnen, bør du bruke de lavere nivåene, da det gir best resultater.

## Tining

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (☐), og sett termostatvelgeren på AV (symbol: ●). Ovnsviften går uten oppvarming og sirkulerer luften ved romtemperatur inne i ovnen. Dette får matvarene til å tine mye fortere.



## **i** Råd og tips om tilberedning av fisk og kjøtt

Du kan legge kjøtt i ildfaste fat eller direkte på risten. I det siste tilfellet må du huske å plassere en langpanne med litt vann i på nederste nivå. Langpannen vil hindre at smeltet fett drypper ned i bunnen av ovnen.

Lyst kjøtt, fjærkre og all slags fisk skal bare ha mellomhøy tilberedningstemperatur (mellom 150 og 175°C). Hvis du skal steke rødt kjøtt (lett brun på utsiden og mindre stekt inne i) er en høyere temperatur (mellom 175 og 210°C) i relativt kort tid å anbefale.

## **i** Råd og tips om baking

Kaker skal normalt ha en mellomhøy baketemperatur mellom 150 og 200°C.

En kort forvarming av ovnen (ca. 10 minutter) anbefales til baking av kaker. Når bakingen er begynt, skal ovnsdøren holdes stengt i hele bakeperioden. Sjekk resultatet gjennom glasset i ovnsdøren.

## **i** Råd og tips om grilling

Hvis du skal grille kjøtt eller fisk, skal trådhyllen smøres med litt olje og maten legges direkte på denne.

Under grilling kommer varmen bare fra det øvre varmeelementet. Derfor må du justere nivået i ovnen avhengig av kjøttets eller fiskens tykkelse.

Husk alltid å sette inn en langpanne med litt vann i på nederste nivå.






## Tabell Steketermometer

MATVARER SOM SKAL STEKES	KJØTTETSKJERNETEMPERATUR
<b>Storfe kjøtt</b>	
Roastbiff eller biff, rød innvendig	50 – 60 °C
- rosa innvendig	60 – 65 °C
- gjennomstekt	70 – 75 °C
Oksestek, rosa	65 °C
- gjennomstekt	70 – 75 °C
Helstekt entrecôte, rosa	65 °C
- gjennomstekt	70 – 75 °C
<b>Svine kjøtt</b>	
Skinkestek m/svor	76 – 82 °C
Lettsaltet skinke	73 – 75 °C
Røkt svinekam	70 – 75 °C
Svinefilét, rosa	70 °C
Ribbe, gjennomstekt	76 °C
<b>Kalve kjøtt</b>	
Kalvestek, rosa	70 °C
- gjennomstekt	75 °C
<b>Lamme kjøtt</b>	
Lammestek, rosa	70 °C
- gjennomstekt	75 °C
<b>Vilt</b>	
Sadel av rein, hjort, elg	65 – 75 °C
Stek av rein, hjort, elg	65 – 75 °C
Harelår, hel hare	70 – 75 °C
<b>Fugl</b>	
Hel kylling	80 – 85 °C
Kalkun, hel eller halv	80 – 85 °C
Kylling-/Kalkun bryst	75 °C
And og Gås	70 – 80 °C
<b>Fisk</b>	
Hel hvit fisk m/ryggben, feks.torsk	65 °C
Hel rød fisk m/ryggben, feks. laks	60 °C
<b>Diverse</b>	
Kjøttpudding	75 – 80 °C
Holde mat varm	60 °C

# Steke-/baketabeller

**i** Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

## Tradisjonell ovn og varmluftsovn

VEKT (g)	RETT	Tradisjonell ovn 		Varmluftsovn 		Tilberednings- tid  minutter	MERKNADER
		Rille 	temp. °C	Rille 	temp. °C		
1000 500 500 250	<b>KAKER</b>						
	Tung formkake	1	160	2	150	60 - 80	I kakeform
	Eplekake	1	180	2(1og3)*	170	40 - 60	I kakeform
	Bløtkakebunn	2	175	2(1og3)*	160	30 - 40	Rund form
	Fruktkake	1	175	1	160	45 - 60	I kakeform
	Sukkerbrød	1	175	2(1og3)*	160	35 - 45	Rund form
	Myke pepperkaker	1	170	1	160	40 - 60	På stekebrett
	Småkaker	2	200	2(1og3)*	15	5 - 20	På stekebrett
	Marengs	2	100	2(1og3)*	100	90 - 120	På stekebrett
	Tunge muffins	2	175	2(1og3)*	160	25 - 35	På stekebrett
	Lette muffins	2	200	2(1og3)*	190	15 - 25	På stekebrett
	Boller	2	225	2(1og3)*	190	10 - 15	På stekebrett
	Vannbakels	2	200	2(1og3)*	190	15 - 25	På stekebrett
	<b>BRØD og PIZZA</b>						
	Grovbrød	1	190	2	160	40 - 60	1-2 på brett
	Fornbrød	1	190	1	180	30 - 45	På stekebrett
	Rundstykker	2	200	2(1og3)*	175	20 - 35	På stekebrett
	Panpizza	1	210	2(1og3)*	190	15 - 30	I langpanne
1200 1500	<b>MATRETTER</b>						
	Potetgratin	2	200	2(1og3)*	175	45 - 60	Ildfast form
	Quiches	1	200	2(1og3)*	180	35 - 45	Ildfast form
	Lasagne	2	180	2	160	45 - 60	Ildfast form
	Canneloni	2	200	2	175	40 - 55	Ildfast form
	<b>KJØTT</b>						
	Svinesteik	2	180	2	175	100 - 130	Rist over panne
	Kalvesteik	2	190	2	175	90 - 120	Rist over panne
	Roastbeef, lett rød	2	210	2	200	50 - 60	Rist over panne
	rosa	2	210	2	200	60 - 70	Rist over panne
	gjennomstekt	2	210	2	200	70 - 80	Rist over panne
	Lam	2	190	2	175	110 - 130	Lår
	Kylling	2	190	2	175	60 - 80	Hel
	Kalkun	2	180	2	160	210 - 240	Hel
	And/Gås	2	175	2	160	150 - 200	Hel
	<b>FISK</b>						
	Ørret, hel fisk	2	190	2(1og3)*	175	30 - 40	3-4 fisker
	Laks, filét eller i skiver	2	190	2(1og3)*	175	25 - 35	4-6 filèter





Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

(\*) Dersom du har behov for å steke flere retter samtidig, anbefaler vi at du plasserer rettene på de rillene som er oppgitt i parentes.




Steking kan også gjøres ved lavere temperatur (80 - 125°C). Resultatet blir minst like bra, og du slipper sprut. Steketiden blir noe lengre. Bruk steketermometeret slik at du under hele prosessen kan overvåke at du oppnår det resultatet du ønsker. Steketiden varierer med stekens form. En tykkere og bredere stek trenger lenger tid en en tynn og smal.

**i** Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

## Grilling

RETT	Mengde		Grilling  - 		Tilberednings- tid (minutter) 	
	Stk.	Vekt	Rille 	temp. °C	Overside	Underside
Entrecôte	4	800	3	maks	12 ~ 15	12 ~ 14
Biff	4	600	3	maks	10 ~ 12	6 ~ 8
Pølser	8	—	3	maks	12 ~ 15	10 ~ 12
Svinekoteletter	4	600	3	maks	12 ~ 16	12 ~ 14
Kylling (delt i to)	2	1000	3	maks	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebab	4	—	3	maks	10 ~ 15	10 ~ 12
Kylling (filé)	4	400	3	maks	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	maks	10 ~ 15	8 ~ 10
Fisk (fileter)	4	400	3	maks	12 ~ 14	10 ~ 12
Smørbrød	4-6	—	3	maks	5 ~ 7	—
Ristet brød	4-6	—	3	maks	2 ~ 4	2 ~ 3

## Pizza

RETTER	Vekt	Pai/Pizza 		Tillagningstid minuter 	MERKNADER
		Rille 	temp. °C		
Pizza, stor	700	1	200	15~25	I paiform I form eller på rist
Pizza, liten	500	1	200	10~20	

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

# Slik steller og rengjør du:

## Generelt

Rengjør komfyren med en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel. Bruk aldri stålull eller andre skuremidler som kan skade emaljen, unntatt på bestemte deler av komfyren som iblant trenger noe grundigere rengjøring. Dette forklares mer detaljert nedenfor.

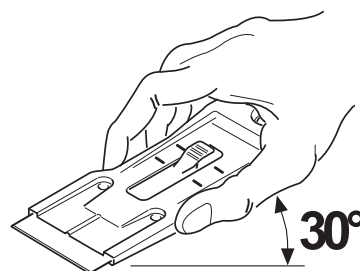
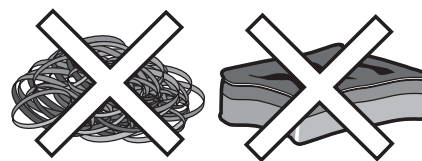
## Keramisk topp



For at glasskeramikken ikke skal bli skadet må overkok med høyt sukkerinnhold fjernes med en gang, mens toppen er varm. Det samme gjelder plast og folie.

Bruk aldri skuremidler, ovnsrens eller liknende på den keramiske toppen. Hvis toppen blir tilsølt:

1. Fjern sølet med glasskrape og mildt såpevan. (Glasskrape kan kjøpes i forretninger som fører hvidevarer eller fra vår serviceavdeling).
2. Bruk rengjøringsmiddel for keramis komfyrtopp når alle restvarmelamper er slukket. Ryst flasken og sprut en liten mengde rengjøringsmiddel direkte på toppen. Følg anvisningen på flasken. Dette kan kjøpes hos din elektrohandler eller fra vår serviceavdeling.
3. Bruk en fuktig klut til å fjerne alle rester av rengjøringsmidlet, da det ellers kan brenne fast neste gang toppen brukes. Tørk av.



## Ovn



Hvis ovnen er svært skitten:

1. Bruk en stekespade eller liknende for å fjerne herdet søl.
2. Bruk en svamp for å spre myk såpe utover i bunnen, på sidene og på bakveggen av ovnen (ikke i toppen).
3. Lukk døren. Sett ovnen på over-/undervarme og 100° C i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen har kjølnet, vaskes de emaljerte flatene med rent vann. Tørk overflaten. Ved kraftig tilsmusset ovn anbefales bruk av stekeovnsrens, som fåes kjøpt i dagligvarehandelen. Følg anvisningen for stekeovnsrensens nøye.

## Stekeovnsdør



Pass på at glassruten ikke blir skadet. Små sprekker i kantene kan føre til at hele ruten sprekker etter noen gangers oppvarming.

## Ta av ovnsdøren:

For å forenkle rengjøringen kan ovnsdøren taes av. Åpne døren helt. Vipp låsehakene på hengslene opp imot deg (A). Lukk døren forsiktig til den stopper. Løft døren ut av hengselfestene(B).

## Sette stekeovnsdøren på plass igjen

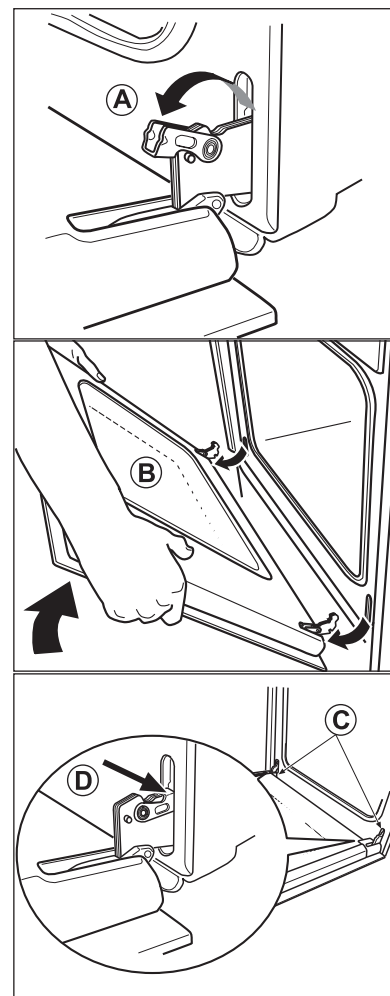
Døren settes på igjen ved å gjøre det samme i omvendt rekkefølge:

Entre hengelsarmene inn i hengselfestene (C) og senk den sakte ned. Påse at dørkanten ikke går imot rammen under døren.

Vipp låsehakene opp på plass (D).


Kontroller forsiktig at døren fungerer som den skal.


**OBS!** Ikke åpne låsehakene når døren er tatt av, da dette kan gi skader på døren.



# Innvendig rengjøring av dørglasset

Ved behov (hvis tilsmusset) kan stekeovnsdøren tas fra hverandre for å rengjøre den mellom glassplatene.

 **Advarsel - Ovnسدøren kan smelle igjen hvis du forsøker å ta av innerglassene mens ovnsdøren er montert på ovnen. Ta derfor døren av først.**

 **Advarsel - Vær særlig forsiktig når du demonterer og rengjør stekeovnsdøren, det kan være skarpe kanter inni den!**

Legg et kjøkkenhåndkle på et vannrett underlag, og legg stekeovnsdøren ned på dette med utsiden ned. Døren bør helst ikke hvile på dørhåndtaket.


Fjern de to skruene merket **A** mellom hengslene med en stjerneskrutrekker eller en skrunøkkel SW 7. Du må ikke fjerne skruene på selve hengselet!

Stikk en tresleiv e.l. mellom rammen og glasset og vipp glasset litt oppover (**B**). Skyv så rammen mot dørhåndtaket (**C**) for å skille delene.

Løft av den midterste glassplaten, ta bort avstandsholderen (**G**).

Rengjør glassplatene.

For å unngå skader på spesialbelegget på glassplatene, som kan føre til at glassplatene sprekker, må du aldri bruke skurende rengjøringsmidler, spisse gjenstander eller slipende skuremidler på glasset!

 **DU MÅ IKKE rengjøre ovnsdøren når glassene er varme. Hvis du ikke følger dette rådet, kan glasset sprekke. Hvis det kommer hakk eller dype skraper i dørglassene, får de svake punkter og må skiftes for å unngå risikoen for at de knuser. Kontakt ditt lokale servicesenter som kan hjelpe deg videre.**

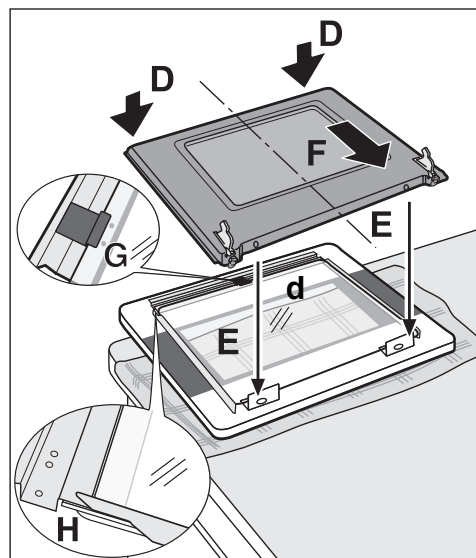
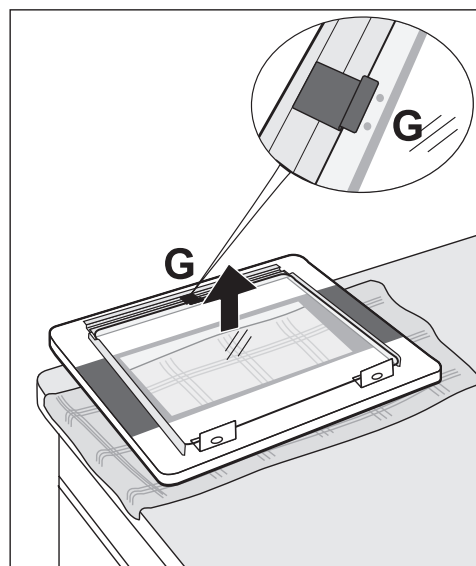
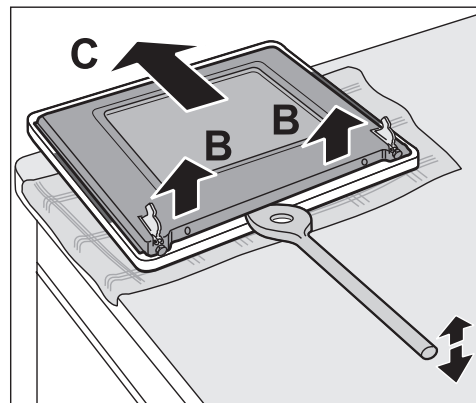
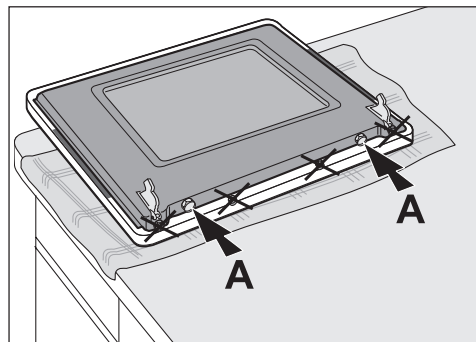
Gå frem i motsatt rekkefølge for å sette glasset på plass igjen:

Legg den midterste glassplaten med avstandsholder (**G**) på igjen, og juster den mot midten. Skumplastlistene skal nå ligge på den underste glassplaten. Blikkinngrepet (**H**) må stå med den skrå siden mot håndtaket.

Sett rammen med overkanten (**D**) forover mot glassplatens festebeslag (**d**) og sentrer den (**E**), slik at skruerullene stemmer overens.

Trykk rammen forsiktig ned, skyv den tilbake (**F**) Pass på at de to festebeslagene er dekket.

Skrut til slutt skruene (**A**) på igjen.





### Modeller av rustfritt stål:

Vi anbefaler at du rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp, og at du deretter tørker av den med en myk klut. Du må aldri bruke stålull, skuremidler eller etsende produkter, da de kan skade ovnens overflate. Rengjør ovnens bryterpanel på samme forsiktige måte.

## Ovnsllys



**Kontrollér at strømforsyningen er avbrutt før du begynner på arbeidet på ovnen.**

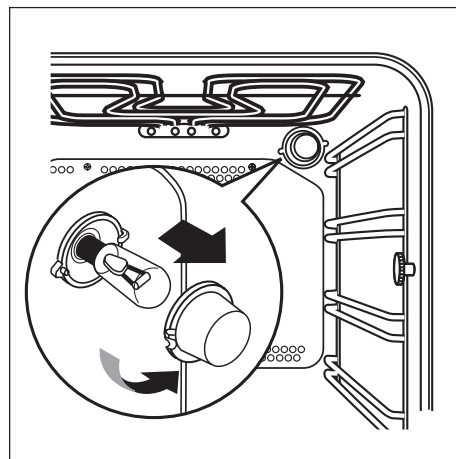
Ovnspæren skal ha følgende egenskaper:

- a) tåle temperaturer på opptil 300 °C;
- b) elektrisk spenning: 230 V - 50 Hz;
- c) elektrisk effekt: 25 W;
- d) sokkel: E 14.



Bytt pæren på følgende måte (se fig.):

- a) trykk inn glasset og skru det mot klokka;
- b) skru ut den defekte pæren;
- c) skru i ny pære;
- d) skru glasset på igjen;
- e) tilkobl strømforsyningen igjen.



## Pærer i indikatorlys

Indikatorlysene har pærer med lang levetid. Kontakt serviceverksted hvis en av dem må byttes. Pga. små, normale lekasjestrømmer, kan glimlampene gløde svakt noen ganger. Dette er normalt og innebærer ingen fare.

## Stekeplater og ovnsstige

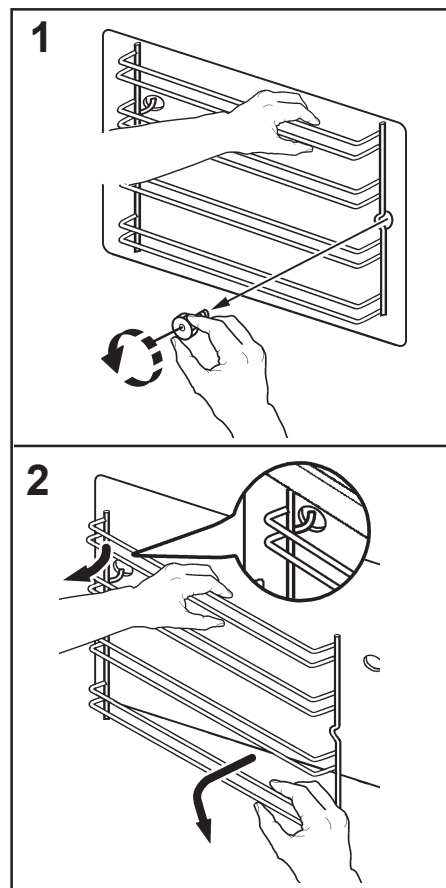
Rengjør stekeplatene ved å dyppe dem i varmt såpevann. Fjern hardnakkett smuss med en skurepute med såpe. Skyll godt og tørk med en myk klut.

Ovnstigen kan tas ut for enklere rengjøring.

Slik gjør du det:

- 1) Skru ut frontskruen mens du holder stigen i posisjon med den andre hånden (fig. 1);
- 2) Løft av den bakre kroken og ta av stigen (fig. 2);
- 3) Når rengjøringen er gjort, sett på igjen stigen idet du følger denne prosedyren i motsatt rekkefølge.

Pass på at låsemutrene sitter som de skal når du setter ovnsstigen på plass igjen.

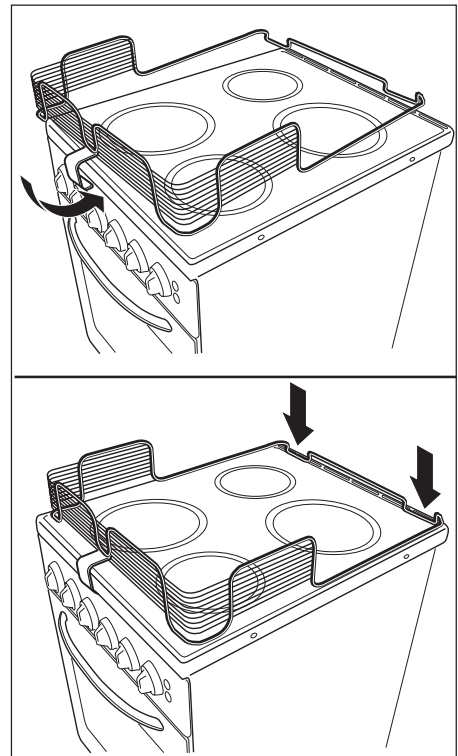




## Kasserollevern (ekstrautstyr)

Kasserollebeskyttelsen skal være montert for å gjøre det vanskeligere for barn å komme til kjeler på keramikktoppen.

Fest kasserollebeskyttelsen i keramikktoppens bakkant, se fig.



## Service

### Service

Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.

Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse [www.electrolux.no](http://www.electrolux.no) der du finner frem til nærmeste reparatør.

### Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon 22635850  
Fax 22725880  
Internett [post@e-serviceoslo.no](mailto:post@e-serviceoslo.no)

Typeskiltet på høyre side av komfyren gir opplysninger om din komfyr. Skriv opplysningene opp på denne siden slik at du har dem for hånden hvis det skulle bli nødvendig å kontakte serviceverkstedet.

Modell.....  
Produktnr.....  
Serienr.....

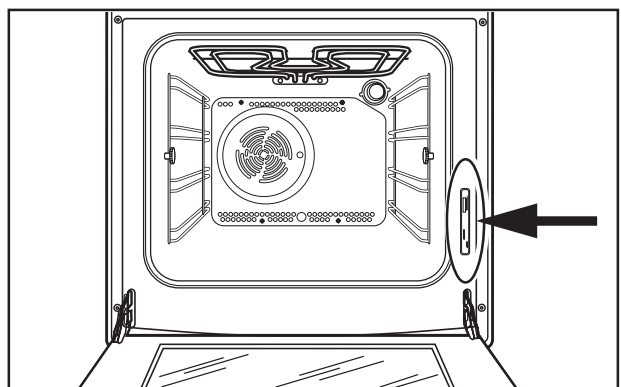
### Leveringsbetingelser

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.

Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår i reklamasjonstiden som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.

All service/reparasjon skal utføres av service verksteder godkjent av leverandøren. Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter. For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinformasjon.

Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.



# i Råd og tips: Ved praktiske problemer

PROBLEM	ÅRSAK	NØDVENDIG TILTAK
Brød og kaker hever ikke ordentlig.	For lav ovnstemperatur. Bakverket hever, men faller sammen igjen.	Kontroller innstilt temperatur mot den som anbefales i oppskriften.
	Brøddeig har ikke hevet riktig. Står brød for lenge til heving, kan det bli flatt.	Brøddeig bør få heve ved romtemperatur på et trekkfritt sted. For å prøve deigen kan den presses litt ned – avtrykket som dannes skal forsvinne av seg selv.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller at du har brukt den mengden som står i oppskriften.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen av gjæren.	Kontroller alltid temperaturen på væsken før den tilsettes. For fersk gjær 37° C, for tørrgjær 45-50° C.
Brød og kaker er for tørre.	For lite væske, for mye mel eller feil type mel kan gjøre brødet tørt.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig type mel og riktig mengdeforhold mellom mel og væske.
	For lav ovnstemperatur gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen, noe som fører til uttørring.	Se etter at du har brukt riktig temperaturinnstilling.
Bakverk/mat har for mørk farge	For høy ovnstemperatur gjør bakverk og annen mat for mørk på overflaten før gjennomsteking.	Se etter at du har brukt riktig temperaturinnstilling.
	For høy plassering i ovnen ved "over-/undervarme" gjør at varmen ovenfra blir for sterk. For lav plassering fører til motsatt problem.	Se etter i oppskriften om du har brukt riktig plassering i ovnen.
Bakverk/mat har for lys farge	Aluminiumsfolie, langpanne eller bakeformer på bunnen av ovnen hindrer fordeling av undervarmen.	Ha ikke noe på bunnen av ovnen.
	Bakeformer med lys farge gir lysere kaker enn mørke former.	Skift til mørkere bakeformer om nødvendig.
Steketermometeret fungerer ikke.	Er føleren riktig plugget inn i ovnen? Har du programmert inn ønsket kjernetemperatur? Er steken frossen/kald?	Ta ut føleren og plugg den inn på ny. Programmer inn ønsket kjernetemperatur. Tin lengre tid før føleren settes inn igjen.
Varseluret fungerer ikke.	Har du trykket på de riktige knapper.	Trykk slik anvisningen viser.

# Råd og tips: Ved tekniske problemer

PROBLEM	ÅRSAK	NØDVENDIG TILTAK
Komfyren virker ikke i det hele tatt.	Komfyren har ikke strømforsyning.	Kontroller sikringene. Merk! Én sikring per fase. Se til at overbelastningsvern er innkoblet.
Baking/steking tar for lang tid.	Uegnet kasserolle eller stekepanne.	Velg gryte eller stekepanne med lett konkav bunn. Glass og porselen (av typer som er egnet for bruk på kokeplater) er dårligere varmeledere enn metaller som aluminium.
Sonen blir sent varm.	Feil innstilling av platen.	Det er vanligvis best å bringe maten opp til ønsket varme på høyeste plateinnstilling og deretter skru sonen ned.
Ovnslyset virker ikke.	Pæren må skiftes.	Skift pæren.
Overflaten på den keramiske toppen er flekkete.	Toppen rengjøres galt.	Rengjør toppen grundig.

# Utpakking

Kontroller at komfyren er uskadd og i feilfri stand. Eventuelle transportskader bør straks rapporteres til forhandler. Emballasjen kan resirkuleres. Kontakt kommunen for få vite hvor den kan leveres.

## Inventar

Følgende inventar leveres med komfyren:

- Emaljerte stekebrett og langpanne
- Rist
- Instruksjonsbok

## Tekniske data

### Mål (mm)

bredde	600
høyde	900
dybde	600

### Volumer (liter)

ovn	53
-----	----

### Effekt (ovn)

Over-/Undervarme	1800 W
Undervarme	1000 W
Overvarme	800 W
Grill	1650 W
Pai/Pizza	2650 W
Varmluftselement	2000 W
Ovnsllys	25 W
Viften	25 W
Samlet effekt (W):	2700 W
Matespenning (50 Hz)	230 V

### Kokesonen

Størrelse (mm) - effekt (W):	
bak venstre	145 - 1200
bak høyre	180 - 1800
foran venstre	210 - 2300
foran høyre	145 - 1200
<b>Samlet effekt (W)</b>	<b>6500</b>

<b>SAMLET EFFEKT KOMFYR (W):</b>	<b>9200</b>
----------------------------------	-------------

### LYSPÆRER

Indikatorlys: neonpærer

Ovnsllys: E14 skrusokkel, merket 230 V, 25 W og 300 °C.

Apparatklasse 2 underklasse 1 og Klasse 1

# Installasjon



Inngrep i komfyren må utføres av kvalifisert elektriker.

Komfyren er tung. Enkelte kanter og hjørner som man normalt ikke kommer i berøring med, kan være skarpe. Bruk hansker ved flytting av komfyren.

Før komfyren installeres, bør du kontrollere at den passer inn i den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål høyden på arbeidsbenken fra gulv til overkant av arbeidsbenken, og sokkeldybden fra vegg til forkant av sokkelen (se illustrasjon). Komfyren kan også installeres inntil ÉN VEGG eller ETT HØYT SKAP.

Ved levering er komfyrsockelen innstilt til å passe en benkhøyde på 900 mm og en sokkeldybde på 600 mm. Om nødvendig kan du fjerne sokkelen for å tilpasse komfyren til en benkehøyde på 850 mm.

Kontroller at strømkabelen ikke kommer i klem når komfyren flyttes.

## Demontering av sokkel - 85 cm høyde

1. Legg komfyren forsiktig på ryggen. Bruk noe av emballasjen som underlag mot gulvet.
2. Skru av de fire justerbare føttene "A".
3. Fjern de fire sokkelfesteskrue "B".
4. Ta bort sokkelen.
5. Sett de justerbare føttene på igjen.
6. Løft komfyren til vertikal stilling og sett den i vater.

## Avretting av komfyren

Komfyren leveres med justerbare føtter i hjørnene foran og bak. Føttene kan reguleres (se fig.) for å tilpasse komfyren til høyden på naboenheter og å sikre en jevn fordeling av væsker i kokekar.

# Elektrisk tilkobling



Arbeid med komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

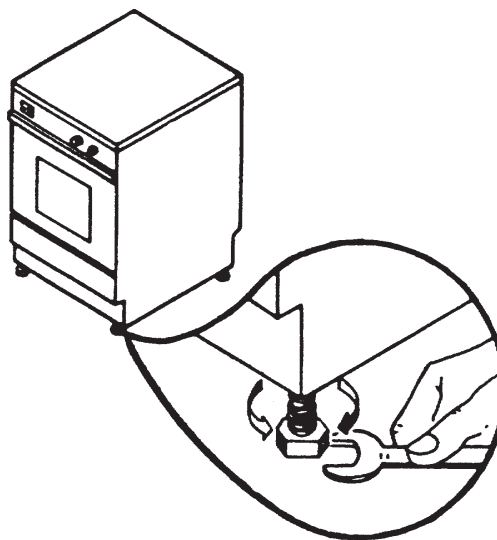
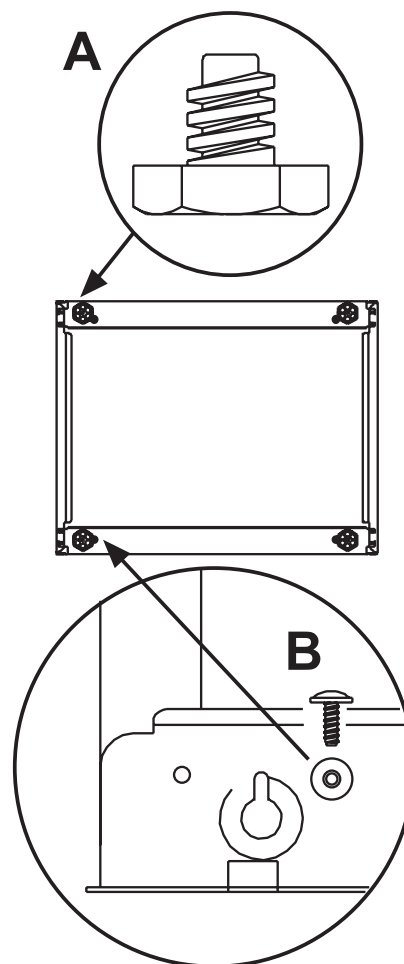
Produsenten påtar seg ikke noe ansvar dersom disse sikkerhetsreglene ikke følges.

Komfyren er konstruert for tilkobling til enfaset strømforsyning på 230 W (50 Hz) og leveres med nettkabel.

Alternative nett tilkoblinger er angitt på en egen etikett ved koblingsstykket bak på komfyren.

Ledningen for jord skal være 2-3 cm lenger enn faseledningene.

Før komfyren slås på, må det kontrolleres at forsyningsspenningen er den samme som angitt på komfyrstypeskilt (se høyre side av komfyren).



## Electrolux Home Products

Risløkkveien 2

0508 Oslo

Tlf. 81530222

e-mail: eha@electrolux.no

Internet: www.electrolux.no

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EKC 6751
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	
6	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennustapa:	
7	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
8	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	0,78 kWh
9	- Vapor	- Dampf	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
10	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
11	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo: - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
12	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbelastung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paisto aika vakikuormalla:	
13	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
14	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvector	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	41 min.
15	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplaten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm <sup>2</sup>
16	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt-niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυθος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullelnivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
<div> <div> <p>● Más eficiente Lavt forbrug Niedriger Verbrauch Πιο αποδοτικό More efficient Econome</p> <p>Bassi consumi Efficient Mais efficace Låg förbrukning Vähän kuluttava</p> <p>Menos eficiente Højt forbrug Hoher Verbrauch Λιότερο αποδοτικό Less efficient Peu économe</p> <p>Alti consumi Inefficient Menos eficiente Hög förbrukning Pajon kuluttava</p> </div> <div> <p>●● 12 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus &lt; 35 l</p> <p>●●● 35 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus &lt; 65 l</p> <p>●●●● 65 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus</p> </div> </div>												2002/40/EC

**The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

**Electrolux HemProdukter AB**  
S-105 45 Stockholm  
[www.electrolux.se](http://www.electrolux.se)